



SEMAINE DU

26 janvier au 01 février 2026

Une cantine
vraiment
engagée



1/ La VRAIE
cuisine



2/ VRAIMENT
de chez nous



3/ L'agriculture
VRAIMENT bio




















Produits issus
de l'agriculture
biologique ou
en conversion

4/ De VRAIS produits
de qualité



5/ VRAIMENT bon
pour la planète
et pour l'homme



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 				Gougère au lait fermier  	
Plat principal 	Parmentier bio de lentilles vertes   	Colin à la crème de moutarde 		Rôti de dinde au curry 	Palette de porc 
Garniture 		Riz bio  		Haricots verts à l'ail	Epinards hachés sauce Mornay au lait fermier  
Produit laitier 	Edam bio 	Carré président			Fripon
Dessert 	Yaourt aromatisé aux fruits	Banane bio 		Clémentines 	Crème dessert vanille

RS ST LOUIS DE MONTFORT R04336 Sélection Enfant GR 3

RESTORIA respecte la saisonnalité
des fruits et légumes frais

Plus d'infos sur radislatoque.fr



Viandes bovines,
porcines et volailles.
Origine : France.
Décret n°2022-65

Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.
Pour la santé, pratique une activité physique régulière, www.mangerbouger.fr.

